

A MONTEMARANO LA GRANDE FESTA DELLA VENDEMMIA DA AMINEA WINERY

Publicato il 2 Ottobre 2021 di Harry di Prisco



Categoria: [AMBIENTE](#)

Etichette: [Aminea Winery](#), [Irpinia](#), [Vendemmia](#)



I bambini sono attesi per la pigiatura dell'uva coi piedi in tini di legno

La prima volta di Immacolata ed Antonia !

Sono emozionatissime le due giovani sorelle Immacolata ed Antonia Tortora, ci hanno pensato bene e poi hanno deciso che era venuto il momento! come dai saggi consigli avuti dai loro cari (fanno parte di una famiglia che da quattro generazioni produce vino dal 1890) domenica 10 ottobre apriranno le porte della loro Cantina per accogliere gli enoturisti appassionati del buon bere. In questa terra fortunata che è l'Irpinia, dove la terra sembra essere nata proprio per produrre dal suo seno la vite, fra il profumo dell'uva appena colta e del mosto che a breve diventerà uno dei pregiati famosi vini locali come l'Aglianico, ci sarà il grande rito della vendemmia presso l'azienda **Aminea Winery** di Montemarano, nel cuore dell'Irpinia in provincia di Avellino, nella contrada Santa Lucia SS 400 Castelvetere sul calore (www.amineawinery.it, Fb @Aminea_Winery Ig @Aminea_Winery).



la raccolta dei grappoli

Quest'anno l' Aminea Winery organizza per la prima volta la Festa della Vendemmia a suon di degustazioni e tarantella montemaranese. La "Festa della Vendemmia" è un evento patrocinato dal Movimento Turismo del Vino, nell'ambito della manifestazione "Cantine Aperte in Vendemmia" che invita le aziende associate ad aprire le porte delle loro cantine per consentire la visita ai vigneti, partecipare insieme ai vignaioli alla raccolta dell'uva e alle prime fasi di lavorazione. Per accogliere al meglio gli appassionati, l'Aminea Winery ha organizzato un evento speciale che prevede per domenica 10 ottobre il seguente programma: alle ore 10, accoglienza degli ospiti e un piacevole welcome coffee, cui seguirà la presentazione della cantina e la vestizione da contadino dei partecipanti, con grembiule, bandana, guanti e forbici. Si partirà poi per i vigneti, dove poter assistere o partecipare attivamente alla Vendemmia, accompagnata dalla descrizione dell'intero ciclo produttivo della vite, a cura dell'enologa, Immacolata Tortora. Verso le 11.30, rientro in cantina per la tanto attesa pigiatura dell'uva coi piedi in tini di legno amatissima anche, attività dai bambini, scandita per l'occasione dal ritmo incalzante e trascinante della tarantella montemaranese che invoglia a ballare, al suono di fisarmonica, tamburelli, castagnette e clarinetto. Alle ore 12.30, visita guidata della cantina con l'illustrazione del processo di vinificazione abbinata alla degustazione del mosto in fermentazione. Gran finale, a partire dalle 13.30, a "La Taverna di Santa Lucia" di Castelvetere sul Calore, che propone una cucina dove la tradizione e l'innovazione sono in giusto equilibrio per creare piatti e abbinamenti che possono sorprendere, una cucina in continua evoluzione con un pizzico di sperimentazione, che non dimentica però la tradizione delle terra Irpina, utilizzando i prodotti tipici della zona. Gli abbinamenti dei vini con i piatti sarà guidata dall'enologa Immacolata Tortora, che proporrà il Fiano d'Avellino Docg 2020, l'Irpinia Rosato 2020 e Irpinia Aglianico 2019, tutti prodotti dalla Aminea Winery.



L'azienda nasce nel cuore dell'Irpinia, a Castelvetere sul Calore, a 750 metri di altitudine sulle pendici del monte Tuoro con a valle il fiume Calore, simbolo dell'Irpinia, terra vocata da sempre alla viticoltura. L'azienda è a conduzione oltre che familiare ... femminile, due giovani sorelle innamorate della loro terra, **Immacolata** e **Antonia Tortora**, conducono l'azienda con passione e assoluta dedizione, impegnate sul fronte della produzione dei loro vini e della commercializzazione degli stessi. I vini da loro prodotti sono l'autentica espressione di un territorio che da tempi remoti è stato sempre utilizzato per la viticoltura, con un clima proprio dell'Irpinia, inverni freddi e piovosi, estati calde e ventilate consentono ai vigneti di esprimere il meglio. Il terroir in cui vengono coltivati i vigneti ha un insieme di caratteristiche che aiutano la formazione del vitigno, ovvero il clima, la tipologia di terreno, la collocazione territoriale, la tradizione, la varietà delle viti e dei vitigni, un microcosmo che viene a crearsi attorno alla singola vite, quell'insieme di tutti gli elementi che determinano poi le caratteristiche organolettiche proprie di ogni vino, quindi è tutto l'ambiente che dà origine al vino. Imma e Antonia Tortora seguono le regole e i metodi tramandati e oggi coniugati a un approccio moderno, che vede nella sostenibilità e nell'innovazione tecnologica una solida continuità nel solco della tradizione enoica. Il territorio dell'Aminea Winery è composto da quindici ettari che vengono coltivati con i metodi antichi di una viticoltura naturale e sostenibile senza l'utilizzo di prodotti chimici. Aminea Winery è focalizzata sulla produzione di vini sotto le denominazioni D.O.C.G. e D.O.C. con un totale orientamento alla qualità e al rispetto delle caratteristiche e peculiarità delle sue uve. Rispetto delle tradizioni e del territorio d'appartenenza, sostenibilità, uso sapiente della tecnologia ispirano ogni fase della produzione. Questi i vini che l'Aminea Winery produce: fra i bianchi: il **Sarracino** che è il nome del Fiano di Avellino DOCG, nome

di un' antica contrada e di un antico bosco i cui alberi furono distrutti tra il 1762 ed il 1768; inoltre il **Calore** nome del Greco di Tufo DOCG, prende il nome dal fiume che scorre a valle del Monte Tuoro; **Tre Rupi** una Falanghina Irpinia DOC, nome che viene comunemente dato al Monte Tuoro; fra i rossi: **Monsignore** Aglianico Irpinia DOC, prende il nome dall' Aglianico prodotto a Montemarano, nella Contrada Chianzano. Il vino è donna e l'azienda ha ritenuto fare un omaggio alle donne per sdoganare millenni di ostracismo nei confronti della figura della donna e della madre, restituendole finalmente il posto che le spetta, ha scelto per tale encomiabile scopo un vino rosato dal significativo nome di **Madre Terra**.

Harry di Prisco

